

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11. Fylke: Nordland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Vågan.  
 Emne: Ymse attåt for Bygdelag:  
 Oppskr. av: Thomas Aaletad Gard:  
 (adresse): Svolvær. G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

I. Røtter.

Idag er det ingen som sarkar røtter til for. Men ved midten av forrige århundre var det endå kjent og brukt at folk på enkelte gardar grov mollfor i blomlidene både om haustas, men helst på våren, når det kneip med stråfont.

Derne skikken å samla mollfor som dei kalla det, tok sikkert stut her lenge for hundreårskiftet. Ingen veit om at slikt for vert nytta no lengre.

Av røtter har eg berre høyr om blomrøtter. Men netts hva slags blom det <sup>var</sup> veit eg ikkje visst. Her er mest av einstape og storkærke. Den underjordiske stengelen var tjukk som handleggen. Eg dei grov han opp med grov. Folk brukte han som attåt for til buskaper, også til gris, har eg høyr.

II. Tang og tare.

Tang og tare har frå gammalt vore brukt som tilleggssfor i Vågan som i kystbygdene ellers i Nordland like ned til hundreårskiftet. Til stut var det berre brukt som nædfor i værknipa. Eg eg trur ikkje det har vore brukt på nokon gard i Vågan i dei siste 10-15 år.

Vinterforinga er mykje lagt om sidan det vart høve til å <sup>kjipe</sup> kraftfor og høy fra Trondheim på kort varsel.

2

Under siste krigen kjøpte folk sellulose, når dei vanta stråfor. Så den måten slapp dei å by til tangfjora den gongen.

De folk enda brukte tang, skar dei han med sigd ved fjære sjø, bar han opp om flomålet, og kørte eller førte han heim med ein gong. Det var ikkje all tang som var like god. Dei leita høftang til det rekna dei både kaurtang og bløttang. Det var og noke dei kalla sauefang; men det var det lite av lange stundene her.

Særen skar dei frå båt med langorva lja, fiska han opp i båtun med rive - helet skjellrive. Det var blada av høftaren eller søkteraren som var best. Stilkane skrella dei ut med det same når det var høve til det for vind og vær.

Særen fora dei opp likesom tangen: både rå og kokt. Den måtte ikkje bli for gamal, då vart den slipt. Skulde den halde seg utover eit par veker, måtte dei turka han.

III. Ragnebor har folk ramla like til det siste. Under siste krigen var det fleire gode borar, og folk sankt på rekkevis. Og brukte den om vinteren mest til høns og gjis.

IV. Ukjent her ikring som for.

V. Sörpefor

Sörpe har vor og er framleides almindelig brukt. Den vert kokt i eldhus eller i fjærvala i stor bryggepanna i gruva. Den vert alltid kokt på fiskavfall, mest særskilt tørkede hovuder. Folk kaller det sø eller lögging.

Vinteren tid er det god tilgang på særskilt skottar med klinge og kjakar. Sådant vert nytta til sörpe: ainst kokande varmt over haln, agur, høypö eller alm. hög. På kvar stamp-holke-vert det så lagt nokre festerask. Når det er høvelig avkjält, vert holke sett opp i baren

eit holke  
eller hölke

Nil kyrne. -

Vantar ein ferske skaltar, kan ein mest like godt brúke túrka. Og det har von skikk og brúke á ha eit litu lager á ta av. - Ein breidd opp brúka med hjúe skaltar på kvar, og túrka dei på berg eller hjúll. Og sa lagra ein dei í sjáhnús eller på nautbloft til seinare brúke.

Kyrne likt godt fiskavfallet brúkt på denne mátn og melka godt av det. Og på same tid fikk folk nytta opp raskerforet på lávum.

Í seinare tid og når det er litu om falkhjelp, nytta folk fiskavfallet og fe ein meir direkte mátn. Dei kláiver sünd skaltarne med óks på stakke og giv kyrne bitarne opp í bárum. Når dyra vert varu med det, líku dei det godt: dei et det <sup>rátt</sup> med bein og alle hing, og det vert halde for eit úlmerket eggkrútefor. Báde sau, hest og gris et fiskavfallet på dette vis.

Fiskavfallet er ikkje hovedmassen av foret, men det er ein vesentlig del av det.

Lóyping med rórke får búskapen til middagsmat Morgun og kveld er det vukig stráfo.

Th. Aa.

2463

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING